

para  
**PICAR**

- Anchoas *Mar Picado*, como en Getaria . . . . . \$ 14.500
- Selección de **quesos** artesanos . . . . . \$ 15.200
- Productor Familia Couly, origen valle de Río Negro y Neuquen
- Nuestro **jamón curado** . . . . . \$ 15.800
- Tartar de **vaca** al aroma de corazón de atún . . . \$ 17.500
- Picaña de vaca vieja "dry aged" . . . . . \$ 17.200
- Rabas de **calamar** como en Getxo . . . . . \$ 14.000
- Langostinos** al ajillo . . . . . \$ 18.900
- Mejillones** con tomate picantito . . . . . \$ 17.700
- Croquetas de **jamón** (6 unidades) . . . . . \$ 13.500
- Croquetas de **setas** (6 unidades) . . . . . \$ 13.500
- Croquetas de **bacalao** (6 unidades) . . . . . \$ 13.500
- Txistorra** a la parrilla . . . . . \$ 13.500
- Morcilla** a la parrilla con pimientos asados . . . \$ 13.500

— CON NUESTROS HUEVOS ORGÁNICOS —

- Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" . . . . . \$ 19.600
- Tortilla de **patatas** confitadas . . . . . \$ 12.300
- Tortilla manchada de **chorizo** . . . . . \$ 13.800
- Huevos rotos con **txistorra** . . . . . \$ 14.500
- Huevos rotos con **jamón** . . . . . \$ 15.000

**ENSALADAS**

- De **lechuga** y cebolleta . . . . . \$ 7.400
- Hojas verdes**, queso de cabra y praline de nueces . \$ 8.800

**VERDURAS**

- Brochetas de **verduras** de temporada a la parrilla. . \$ 8.900
- Setas** a la plancha con yema de huevo de caserío . \$ 14.800



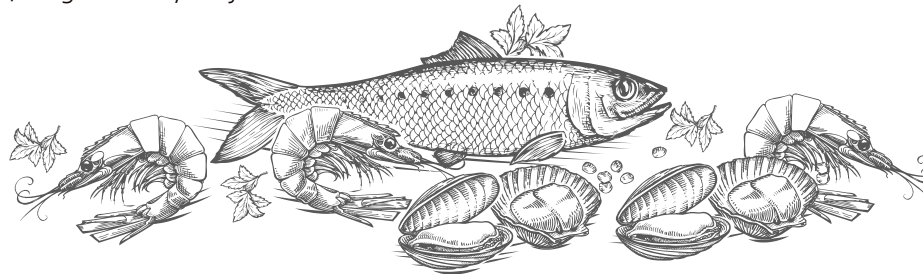
Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

**Alergias:** En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

**Anisakis:** Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

**ESPECIAL**  
sábados, domingos y festivos al mediodía

- |   |            |           |
|---|------------|-----------|
|   | 1/2 RACIÓN | RACIÓN    |
| <b>Paella</b> de calamar, langostinos y mejillones sobre las brasas . . . . . | \$ 16.200  | \$ 31.000 |



**LA PARRILLA VASCA**

**PESCADOS**

- |   |  |
|---|--|
| <b>Langostinos</b> de Chubut . . . . . \$ 22.200                                  | <b>Lomo</b> de bonito a la parrilla en salsa de tomate de Getaria . . . . . \$ 19.800  |
| Lomo de <b>salmón</b> blanco con patatas panaderas y pimientos asados . \$ 18.500 | <b>Pescado</b> del Mar Argentino a la donostiarra \$3.800 / 100gr Ración aproximada por persona \$ 21.000 Pregúntanos las variedades del día |
| <b>Pulpo</b> a la parrilla al pimentón dulce . \$ 49.900                          |  |

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco y traído directamente de las barcas de los pescadores

**CARNES**

- |   |   |
|---|---|
| Entraña de <b>novillo</b> con patatas panaderas \$ 31.500 | <b>Mollejas</b> de corazón con tomates confitados y brocoli . . . \$ 23.000 |
| Tataki de <b>vaca</b> "dry aged" . . . . . \$ 28.500      |   |

**TXULETON**

En SAGARDI Cocineros Vascos ofrecemos el concepto de txuleton que las parrillas de los asadores vascos han ido perfeccionando a lo largo de muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor.



Carnes rojas que, al contacto con la brasa de encina se expresan de forma sorprendente. Sabores limpios a tierra, leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar el paladar. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Iñaki Viñaspre, chef ejecutivo SAGARDI

- |  |   |
|--|---|
| <b>Vaca vieja</b> . . . . . \$ 5.100 / 100gr Ración aproximada por persona \$ 27.500 | <b>Vaca</b> PREMIUM "dry aged" . . . . . \$ 6.950 / 100gr el emblema de SAGARDI Ración aprox. por persona \$ 38.200 |
|--|---|

La cocina de la  
**ABUELA**

- Almejas** en salsa verde . . . . . \$ 18.500
- Pesca** del día en salsa verde. . . . . \$ 22.000
- Kokotxas** de merluza al pil-pil . . . . . \$ 28.000
- Bacalao** frito como en las sidrerías . . . . . \$ 34.700
- Bacalao** Club Ranero . . . . . \$ 35.000
- Txipirones** a la bruta . . . . . \$ 21.500
- Txipirones** rellenos en su tinta . . . . . \$ 25.900
- Pimientos** del piquillo rellenos de rabo de buey . \$ 21.500
- Albóndigas** como las de antaño . . . . . \$ 18.500
- Callos** de ternera a la vizcaína . . . . . \$ 17.800
- Gallina** ecológica a la cerveza . . . . . \$ 18.200
- Paletilla confitada de **cordero** patagónico . . . . \$ 35.000
- Recomendado para dos personas. Precio por persona
- Carrillera de **vaca** al Malbec del Valle de Uco . . . \$ 18.500
- Rabo de buey** estofado a la antigua . . . . . \$ 19.000

**ACOMPAÑAMIENTOS**

- Ensalada de **lechuga** y cebolleta \$ 7.400
- Pimientos del piquillo** asados y pelados a mano \$ 8.800
- Patatas** al estilo Sagardi \$ 7.400

**VEGETARIANOS**

Pregunta a nuestro chef

**PARA LOS "TXIKIS"**

Pregunta a nuestro personal por la oferta infantil

**PARA GRUPOS**

Pregunta a nuestro personal por la oferta para grupos

Cubierto, pan y txistorra \$ 2.700 por persona  
Los precios son expresados en pesos argentinos  
Todos los precios incluyen el IVA

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## MENÚ DE SIDRERÍA

—Aperitivo— **txistorra** frita



Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

**Bacalao** frito como en las sidrerías

Txuleton de **vaca vieja** a la parrilla,  
el emblema de SAGARDI



**Pastel vasco**

— \$ 52.000 —

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS  
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ



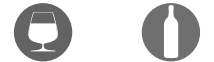
**SAGARDI**  
Cocineros Vascos

# POSTRES

# VINOS de POSTRE y LICORES

Selección de <b>quesos</b> artesanos . . . . .	\$ 15.200
Productor Familia Couly, origen valle de Río Negro y Neuquen	
<b>Goxua</b> , el postre vasco de los festivos . . . . .	\$ 8.000
<b>Arroz con leche</b> como lo hacía la amona . . . . .	\$ 6.200
<b>Trufas</b> al Sagardoz . . . . .	\$ 8.100
Nuestra <b>tarta de queso</b> . . . . .	\$ 7.800
<b>Pastel vasco</b> . . . . .	\$ 7.800
<b>Helados</b> artesanales . . . . .	\$ 6.300
pregúntanos qué tenemos hoy	
Tarta fina de <b>manzana</b> al Sagardoz. . . . .	\$ 7.400
<b>Coulán</b> de chocolate con aceite de oliva. . . . .	\$ 9.000
<b>Pan</b> , aceite de oliva y chocolate . . . . .	\$ 8.500

## VINOS DE POSTRE



Rutini Encabezado. Malbec 100%, Fortificado . . . . .	\$36.000
Saint Felicien Doux. Semillon 100%, Botrytis cinérea . . . . .	\$27.000
Terrazas de los Andes Petit Manseng . . . . .	\$19.000
Zuccardi Soleria by Malamado . . . . .	\$4.500. \$23.500

## LICORES



Patxaran Laxoa . . . . .	\$6.700	\$13.000
Orujo blanco Martín Codax . . . . .	\$6.700	\$13.000
Orujo de hierbas Martín Codax . . . . .	\$6.700	\$13.000
Grappa de Malbec DV Catena . . . . .	\$3.500.	\$6.400
Sambuca . . . . .	\$4.500	\$8.500
Amaretto . . . . .	\$4.600	\$8.600

## GIN TÓNIC

Gin tónico de Beefeater 24 . . . . .	\$11.500
Gin tónico de Bombay . . . . .	\$9.500
Gin tónico de Tanqueray . . . . .	\$7.500

Todos los precios incluyen el IVA  
Los precios son expresados en pesos argentinos

**Alergias:** En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante